

OPC4 - OPC6 - OPC8 - OPC10

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.



COMPONENTES

1. Válvula reguladora de presión.
2. Válvula de seguridad.
3. Mando apertura cierre.
4. Barra de anclaje.
5. Enganches barra anclaje.
6. Tapa.
7. Junta.

PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Válvula reguladora de pressão.
2. Válvula de segurança.
3. Botão abertura fecho.
4. Barra de fixação.
5. Ganchos barra de fixação.
6. Tampa.
7. Junta.

MAIN COMPONENTS

1. Pressure control valve.
2. Safety valve.
3. Close / open knob.
4. Cross beam.
5. Body ear.
6. Lid.
7. Sealing ring.

COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. Valve régulatrice de pression.
2. Valve de sécurité.
3. Poignée ouverture fermeture.
4. Barre d'ancrage.
5. Crochets barre ancrage.
6. Couvercle.
7. Joint.

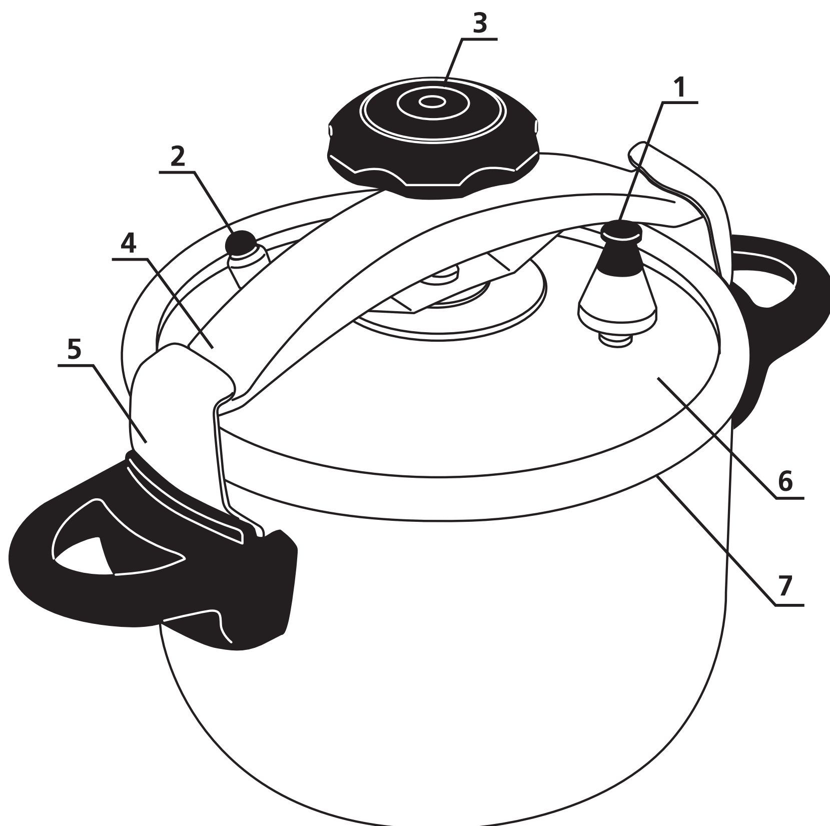
COMPONENTI PRINCIPALI

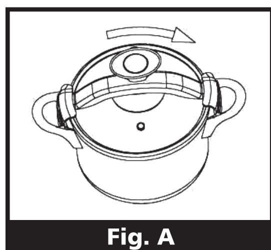
1. Valvola regolatrice della pressione.
2. Valvola di sicurezza.
3. Manopola di apertura/chiusura.
4. Sbarra di ancoraggio.
5. Agganci della barra di ancoraggio.
6. Coperchio.
7. Giunto.

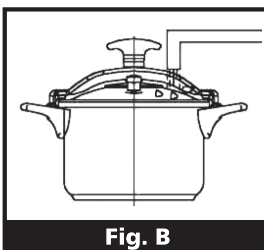
KOMPONENTEN

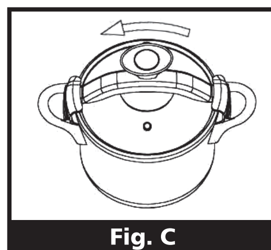
1. Druckregelventil
2. Sicherheitsventil
3. Griff zum Öffnen/Schließen
4. Verankerungsstange
5. Befestigungen Verankerungsstange
6. Deckel
7. Gummidichtung

Mod. OPC4 - OPC6 - OPC8 - OPC10




Fig. A


Fig. B


Fig. C



ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner la olla en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Manténgala alejada de los niños cuando esté utilizando la olla.
- No toque las partes calientes. Emplee siempre las asas, especialmente si tiene que desplazarla cuando tiene presión. Si es necesario use guantes.
- No la utilice nunca con aceite para freír alimentos a presión.
- En ningún caso la llene más allá de la indicación **“max”** ni por debajo de la indicación **“min”** indicadas en el interior. En el caso de alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz, legumbres, etc, no la llene más allá de la mitad de su capacidad.
- Si se cocinan alimentos pastosos, agite ligeramente la olla antes de retirar la tapa para evitar salpicaduras.
- Si se cocinan alimentos con piel que puedan hincharse durante la cocción (por ejemplo lengua) asegúrese que estos no lleguen a bloquear los elementos de seguridad de la tapa. No pinche la carne hinchada porque podría quemarse.
- No utilice la olla en un horno convencional ni en el microondas.
- No la utilice para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- No manipule en ningún caso los elementos de seguridad, salvo las indicaciones dadas para su mantenimiento y limpieza.
- Compruebe antes de cada uso que las válvulas no están obstruidas y que la junta de goma está correctamente colocada.
- Asegúrese que está correctamente cerrada antes de calentarla.
- No intente abrir la olla forzándola. Ábrala solamente cuando esté totalmente seguro de que no haya presión en su interior.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes del primer uso limpie la olla con agua y jabón.
- Compruebe la válvula de seguridad (2) dando la vuelta a la tapa y presionando en su punto central con una aguja o un objeto punzante para comprobar que actúa como un muelle.

CERRAR LA OLLA

- Posicione la tapa (6) sobre la olla y pase la barra de anclaje (4) por debajo de los enganches (5), de forma que quede centrada en ambos lados.
- Gire al máximo en dirección horaria el mando apertura cierre (3) para que la tapa quede bien cerrada (Fig. A).

COCINAR

- Coloque la olla en la cocina a fuego máximo.
- En un tiempo determinado, dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido vertidos en la olla, comenzará fuir vapor por la válvula reguladora de presión (1).
- Los tiempos de cocción se empiezan a contar en ese momento.
- Reduzca el fuego hasta que el vapor fluya moderadamente por la válvula (1). Durante este proceso el exceso de vapor puede condensarse produciendo gotas sobre la superficie de tapa. Si no reduce el fuego, la presión seguirá subiendo y el vapor podría salir por la válvula de seguridad (2) de forma importante. Baje el fuego.

ABRIR LA OLLA

- Recuerde que la olla no se debe intentar abrir hasta que no haya presión en su interior.
- Para abrirla es necesario eliminar la presión interior de una de estas tres formas:
  1. Retírela del fuego y déjela enfriar hasta que el vapor deje de fluir por la válvula (1) y el indicador de presión (2) baje totalmente. Al usar este método la presión baja lentamente y los alimentos se siguen cociendo.
  2. Levante ligeramente la válvula reguladora de presión (1). Espere a que salga todo el vapor por la misma y que el indicador de presión (2) baje totalmente.

     ATENCIÓN: Al efectuar esta operación el vapor fluye de forma importante por la válvula. No sitúe la mano ni la cara encima de ella.
  3. Coloque la olla debajo del grifo y deje que caiga el agua sobre la tapa (Fig. B) hasta que el indicador de presión (2) baje totalmente.
- Gire el mando de apertura-cierre (3) en dirección antihoraria para retirar la tapa (Fig. C). En caso de que la tapa no se abra tire hacia arriba de la válvula reguladora de presión (1).



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Puede limpiar la olla con agua y un detergente apto para vajillas. La olla puede limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo no debe utilizar el lavavajillas para la tapa y la junta de goma.
- Elimine toda la suciedad o posibles restos de alimentos que puedan aparecer en la válvula(1). Para ello retírela tirando de ella hacia arriba y colóquela bajo un chorro fuerte de agua debajo del grifo. Si fuese necesario pase una aguja para eliminar restos de suciedad. Actúe de la misma forma con el eje de la válvula situado en la tapa. A continuación coloque la válvula de nuevo en su posición original.
- En cualquier caso elimine los restos de alimentos que se hayan podido quedar adheridos tanto en la válvula reguladora de presión (1) como en su eje, así como en la válvula de seguridad (2).
- La cal del agua puede producir pequeñas manchas blancas en el fondo del recipiente que se pueden eliminar fácilmente con un poco de vinagre. Aclare la olla muy bien a continuación.
- Una vez que la olla esté limpia, para guardarla coloque la tapa hacia arriba al objeto de que la junta de goma y el resto de componentes puedan secarse completamente.

ATENÇÃO

PORTUGUÊS

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar a panela em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Mantenha-a afastada das crianças quando a estiver a utilizar.
- Não toque nas partes quentes. Utilize sempre as asas, especialmente se tiver que a deslocar quando está com pressão. Se necessário use luvas.
- Nunca a utilize com óleo para fritar alimentos à pressão.
- Nunca encha acima da indicação **“max”** nem abaixo da indicação **“min”** indicadas no interior. No caso de alimentos que se expandem durante o cozimento como o arroz, as leguminosas, etc não encher mais que metade da sua capacidade.
- Se cozinhar alimentos pastosos, agite ligeiramente a panela antes de retirar a tampa para evitar salpicos.
- Se cozinhar alimentos com pele que possam inchar durante a cozedura (por exemplo língua) certifique-se que estes não chegam a bloquear os elementos de segurança da tampa. Não pique a carne inchada porque poderá queimar-se.
- Não utilize a panela num forno convencional nem no micro-ondas.

- Não a utilize para outro fim que não seja para o qual foi concebido.
- Nunca manuseie os elementos de segurança, salvo as indicações dadas para a sua limpeza e manutenção.
- Certifique-se, antes de cada utilização, que as válvulas não estão obstruídas e que a junta de borracha está correctamente colocada.
- Certifique-se de que está correctamente fechada antes de a aquecer.
- Não tente forçar a abertura da panela. Abra-a somente quando houver a certeza absoluta de que não existe pressão no seu interior.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização lave a panela com água e detergente.
- Verifique a válvula de segurança (2), dando a volta à tampa e pressionando no seu ponto central com uma agulha ou objeto pontiagudo para verificar se funciona como uma mola.

FECHAR A PANELA

- Coloque a tampa (6) sobre a panela e passe a barra de fixação (4) por baixo dos ganchos (5), de modo a que fique centrada de ambos os lados.
- Rode ao máximo o botão de abertura e fecho (3) na direção dos ponteiros do relógio para que a tampa fique bem fechada (Fig. A).

COZINHAR

- Coloque a panela no fogão, no máximo.
- Após algum tempo, dependendo da quantidade de alimentos e líquido colocados na panela, começará a sair vapor pela válvula reguladora de pressão (1).
- Os tempos de cozedura começam a contar a partir desse momento.
- Reduza a temperatura até que o vapor saia moderadamente pela válvula (1). Durante este processo, o excesso de vapor pode condensar produzindo gotas sobre a superfície da tampa. Se não reduzir a temperatura, a pressão continuará a subir e o vapor poderá sair em grande quantidade pela válvula de segurança (2). Reduza a temperatura.



ABRIR A PANELA

- Lembre-se que não deve tentar abrir a panela até que não saia toda a pressão do seu interior.
- Para a abrir é necessário eliminar a pressão interior de uma destas três formas:

1. Retire-a do lume e deixe-a arrefecer até que o vapor deixe de sair pela válvula (1) e o indicador de pressão (2) baixe totalmente. Ao usar este método a pressão baixa lentamente e os alimentos continuam a ser cozinhados.
2. Levante levemente a válvula reguladora de pressão (1). Espere que saia todo o vapor pela mesma e que o indicador de pressão (2) baixe completamente.

   ATENÇÃO: Ao efectuar esta operação o vapor flui de forma considerável pela válvula. Não coloque a mão ou a cara por cima dela.
3. Coloque a panela debaixo da torneira e deixe que caia água sobre a tampa (Fig. B) até que o indicador de pressão (2) baixe totalmente.

- Rode o botão de abertura-fecho (3) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para remover a tampa (Fig. C). No caso de a tampa não se abrir puxe para cima a válvula reguladora de pressão (1).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Pode lavar a panela com água e um detergente para louça. A panela pode ser lavada na máquina de lavar louça. No entanto, não deve utilizar a máquina de lavar louça para a tampa e a junta de borracha.
- Remova toda a sujidade ou possíveis restos de alimentos que possam aparecer na válvula (1). Para isso, retire-a puxando-a para cima e coloque-a sob um forte jacto de água, por baixo da torneira. Se necessário, introduza uma agulha para eliminar restos de sujidade. Faça o mesmo com o eixo da válvula situado na tampa. Seguidamente, coloque a válvula novamente na sua posição original.
- Em qualquer caso, remova os restos de alimentos que possam ter ficado agarrados, tanto na válvula reguladora de pressão (1) como no seu eixo, bem como na válvula de segurança (2).
- O calcário da água pode provocar pequenas manchas brancas no fundo do recipiente que se podem eliminar facilmente com um pouco de vinagre. Seguidamente, enxagúe muito bem a panela.
- Após a lavagem da panela, para a guardar, coloque a tampa para cima com o objectivo de que a junta de borracha e o resto dos componentes possam ficar completamente secos.

ATTENTION

- Carefully read these instructions before making the pressure cooker work and save them for future enquiries.
- Keep the pressure cooker away from children while it is using.
- Do not touch the hot parts. Always use the handles, specially if you have to move it when it is under pressure. If necessary, use gloves.
- Never use it to fry food with oil under pressure.
- Never fill it beyond **"max"** neither under the inner indication **"min"** showed inside the pot. For expanding food during cooking like rice, legumes, etc. do not fill it beyond its _ capacity.
- If doughy food is being cooked, slightly shake the cooker before removing the lid to avoid splashing.
- If you are cooking some food with its skin that can blow up (tongue for instance), make sure they do not block the security elements of the lid. Do not burst the inflated meat because it could get burned.
- Do not use the pressure cooker in a conventional oven nor in the microwave.
- Do not use the pressure cooker with other purpose than the one it has been designed for.
- Never manipulate the security elements, excepted the given indications for its maintenance and cleaning.
- Before each use, check the valves are not obstructed and the sealing ring is properly placed.
- Make sure it is conveniently locked before heating it.
- Do not try to open the pressure cooker forcing it. Open it only when you are completely sure there is no air in the inside.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before the first use clean the pressure cooker with water and soap.
- Check the pressure control valve (2) by turning the lid and pressing it in the middle with a needle or similar to check it works like a spring.

LOCKING THE PRESSURE COOKER

- Press the lid (6) over the pressure cooker and pass the cross beam (4) under the body ears (5) to leave it on the middle in both sides.
- Turn clockwise the close / open knob (3) to leave the lid correctly closed (Fig. A).



COOKING

- Place the pressure cooker on the stove on a maximum flame.
- In a certain time, depending on the food quantity and liquid poured into the pressure cooker, it will start to flow some steam by the pressure control valve.
- The cooking times can be started to be counted from that moment.
- Reduce the flame of the stove until the steam flows from the valve (1). During this process the steam can condense producing drops of water over the lid surface. If you do not reduce the flame, the pressure will keep growing and the steam could go out by the safety valve (2). Reduce the heat.

OPENING THE COOKER

- Remember the cooker must not be open until there is no pressure inside.
- To open the lid, it is necessary to remove the inner pressure in one of these 3 ways:
  1. Take the pressure cooker away from the heat until the steam stops flowing from the valve (1) and the pressure indicator (2) goes completely down
  2. Lift up slowly the pressure control valve (1). Wait until all the steam has gone out and the pressure indicator (2) goes completely down.

     Attention: Doing this operation the steam flows in an important way by the valve. Do not place your hand neither your face in front of this valve.
  3. Place the cooker under the water tap and let the water fall down over the lid (Fig B) until the pressure indicator (2) goes completely down.
- Turn the knob (3) anticlockwise to remove the lid (Fig. C). In case you can not open the lid, pull upwards the pressure control valve (1).

MAINTENANCE AND CLEANING

- You can clean the pressure cooker with water and a washing-up liquid. The pot can be washed in the dishwasher, although the lid, the lid handle and the sealing ring must not be washed in the dishwasher.
- Remove all the dirt or any food remnants that it could appear in the valve (1). To do that take it out by pulling it upwards and place it under the tap. If necessary you can clean it with a needle. Do the same with the valve shaft placed on the lid. Next place the valve again in its original position.
- In any case clean the possible food remnants that it could remain in the pressure control valve (1), in the axle and in the safety valve (2).

- The water calc may produce small marks in the inner part of the pressure cooker that can be removed easily with some vinegar. Finally rinse well the pressure cooker.
- Once the cooker is clean, to store it place the lid upside-down so that the silicone ring and the rest of components can dry completely.

ATTENTION

FRANÇAIS

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Tenir à l´écart des enfants quand vous utilisez la cocotte.
- Ne touchez pas les parties chaudes. Employez toujours les anses, spécialement si vous devez la déplacer quand elle a de la pression. Si nécessaire, utilisez de gants.
- Ne jamais l'utiliser avec de l'huile pour frire des aliments à pression.
- Ne jamais remplir au-delà de l'indication **« max »** ni sous l'indication **« min »** indiquées à l'intérieur. Dans le cas des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz, les légumes secs, etc., ne remplissez pas plus de la moitié de la capacité.
- Si vous allez cuisiner des aliments pâteux, agitez légèrement la marmite avant de retirer le couvercle pour éviter des éclaboussements.
- Si vous allez cuisiner des aliments avec peau qui puissent gonfler pendant la cuisson (par exemple de la langue) assurez-vous que ceux-ci ne bloquent pas les éléments de sûreté du couvercle. Ne piquez pas le chair gonflée parce qu'elle pourrait brûler.
- N'utilisez pas la cocotte-minute dans un four conventionnel ni dans le microondes.
- Ne l'utilisez pas pour un autre fin qui ne soit pas celui pour lequel il a été conçu.
- Ne manipulez pas les éléments de sécurité, sauf en ce qui concerne les indications fournies pour leur maintenance et nettoyage.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les valves ne sont pas obstruées et que le joint en gomme soit correctement placé.
- Assurez-vous que la cocotte-minute est correctement fermée avant de la chauffer.
- N'essayez pas d'ouvrir la cocotte en la forçant. Ouvrez-la seulement quand vous serez totalement sûrs qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur.

INTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyer la cocotte à l'eau et au savon.
- Vérifier la valve de sécurité (2) en retournant le couvercle et en appuyant au centre avec une aiguille ou un objet pointu afin de vérifier qu'elle agit bien comme un ressort.



FERMER LA COCOTTE-MINUTE

- Installer le couvercle (6) sur la cocotte et passer la barre d'ancrage (4) sous les crochets (5), de sorte qu'elle soit bien centrée sur les deux côtés.
- Tourner la poignée ouverture fermeture (3) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le couvercle soit bien fermé (Fig. A).

CUISINER

- Placez l'autocuiseur au feu maximum.
- Après un certain temps, suivant la quantité d'aliments et de liquide versé dans la cocotte, de la vapeur commencera à s'échapper de la valve régulatrice de pression (1).
- Les temps de cuisson commencent à compter à partir de ce moment.
- Réduire le feu jusqu'à ce que la vapeur s'échappe modérément de la valve (1). Pendant ce processus, l'excès de vapeur peut se condenser et produire des gouttes sur la surface du couvercle. Si le feu n'est pas baissé, la pression continuera à monter et la vapeur pourrait sortir par la valve de sécurité (2) de façon importante. Baisser le feu.

OUVRIR LA COCOTTE-MINUTE

- Rappelez-vous que vous ne devez pas essayer d'ouvrir la cocotte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur.
- Pour l'ouvrir il est nécessaire d'éliminer la pression intérieure d'une de ces trois façons:
  1. Retirez-le du feu et laissez refroidir jusqu'à ce que la vapeur cesse de sortir à travers la valve (1) et l'indicateur de pression (2) baisse totalement. Avec cette méthode, la pression baisse lentement et les aliments continuent à cuire pendant ce temps.
  2. Levez légèrement la valve régulatrice de pression (1). Attendez que toute la vapeur soit évacuée et que l'indicateur de pression (2) descende totalement.

     ATTENTION: en effectuant cette opération, la vapeur coule de façon importante à travers la valve. Ne pas placer les mains ou la figure au-dessus.
  3. Placez ensuite l'autocuiseur sous le robinet et laissez que l'eau tombe sur le couvercle (Fig. B), jusqu'à ce que l'indicateur de pression (2) baisse totalement.
- Tourner la poignée d'ouverture-fermeture (3) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle (Fig. C). Si le couvercle ne s'ouvre pas, tirer la valve régulatrice de pression (1) vers le haut.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Vous pouvez nettoyer la marmite avec de l'eau et une lessive apte pour la vaisselle. La marmite peut se nettoyer dans le lave-vaisselle. Par contre, vous ne devez pas utiliser le lave-vaisselle pour le couvercle et le joint en gomme.

- Éliminez toute saleté ou éventuels restes d'aliments pouvant se déposer sur la valve (1). Pour cela, retirez-la en tirant et rincez-la sous un fort jet d'eau sous le robinet. Si nécessaire, passez une aiguille pour éliminer tout reste de saleté. Faites de même avec l'axe de la valve situé sur le couvercle. Ensuite, replacez la valve dans sa position originale.
- Dans tous les cas, nettoyer les restes d'aliments qui auraient collé sur la valve régulatrice de pression (1) et sur son axe, ainsi que sur la valve de sécurité (2).
- La chaux de l'eau peut produire de petites taches blanches au fond du récipient qui s'éliminent facilement avec un peu de vinaigre. Rincez ensuite soigneusement l'autocuiseur.
- Une fois que la cocotte est propre, pour la ranger mettez l'anse à l'envers de façon à ce que le joint en gomme et le reste de composants puissent se sécher complètement.

ATTENZIONE

ITALIANO

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare la pentola e conservarle per future consultazioni.
- Mantenere lontano la pentola dalla portata dei bambini quando è in funzionamento.
- Non toccare le parti calde. Utilizzare sempre i manici, specialmente se si deve muovere quando ha pressione. Se necessario utilizzare guanti.
- Non utilizzare con olio per friggere alimenti a pressione.
- In nessun caso la riempia piú in lá dell'indicazione **"max"** ne sotto dell'indicazione **"min"** indicate all'interno. Nel caso di alimenti che si espandono durante la cozione come il riso, i legumi ecc.. no riempia piú in lá della metá della sua capacitá.
- Se si cucinano alimenti pastosi, agitare leggermente la pentola prima di ritirare il coperchio per evitare schizzi.
- Se si cucinano alimenti con pelle che potrebbero gonfiarsi durante la cottura (per esempio sogliola) assicurarsi che questi non arrivino a bloccare gli elementi di sicurezza del coperchio. Non forare la carne gonfia perché potrebbe bruciarsi.
- Non utilizzare la pentola in un forno tradizionale né nel microonde.
- Non utilizzare per fini diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Non modificare in nessun caso gli elementi di sicurezza, salvo in caso di indicazioni riguardati la pulizia e la manutenzione.
- Verificare prima di ogni uso che le valvole non siano ostruite e che il giunto di gomma sia collocato correttamente.
- Assicurarsi che sia chiusa correttamente prima di scaldarla.
- Non cercare di forzare la pentola per aprirla. Aprirla solo quando si è completamente sicuri che all'interno non ci sia pressione.



ISTRUZIONI D'USO

- Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, la pulisca con acqua e sapone.
- Controlli la valvola di sicurezza (2) girando il coperchio e premendo nel suo punto centrale con un oggetto a punta in modo da controllare che funzioni come una molla.

CHIUDERE LA PENTOLA

- Posizioni il coperchio (6) sulla pentola e passi la barra di ancoraggio (4) sotto gli agganci (5), in modo che rimanga centrata in tutti e due i lati.
- Giri al massimo, in direzione oraria, il manico apertura /chiusura (3) in modo che rimanga chiuso (Fig. A).

CUCINARE

- Collocare la pentola sul fuoco a temperatura massima.
- In un tempo determinato, dipendendo dalla quantitá di alimenti e liquidi versato nella pentola, comincierá a uscire vapore dalla valvola regolatrice di pressione (1).
- I tempi di cottura comincieranno a contarsi da questo momento.
- Abbassi la fiamma fino a che il flusso di vapore esca moderatamente dalla valvola (1). Durante questo processo l'eccesso di vapore puó condensare producento gocce sulla superficie del coperchio. Se non riduce il fuoco, la pressione continuerá alzandosi e il vapore potrebbe uscire dalla valvola di sicurezza (2) in maniera forte. Abbassi il fuoco.

APRIRE LA PENTOLA

- Ricordare che non bisogna provare ad aprire la pentola fino a quando non ci sarà pressione all'interno.
- Per aprirla è necessario eliminare la pressione interna in uno dei seguenti modi:

1. La ritiri dal fuoco e la lasci rafftreddare fino a che il vapore evapori dalla valvola (1) e l'inidicatore di pressione (2) si abbassi completamente. In questo modo la pressione scende lentamente e gli alimenti continuano a cuocersi.
2. Alzi leggermente la valvola regolatrice della pressione (1). Aspetti che esca tutto il vapore dalla stessa e che l'indicatore di pressione (2) scenda completamente.

   ATTENZIONE: effettuando questa operazione il vapore esce consistentemente dalla valvola. Non metta la mano, o la faccia, sopra la valvola.
3. Collochi la pentola sotto il rubinetto e lasci che cada l'acqua sopra il coperchio (Fig. B) fino a che l'indicatore di pressione (2) si abbassi completamente.

- Giri la manopola di apertura/chiusura (3) in direzione antioraria per togliere il coperchio (Fig. C). Nel caso in cui il coperchio non si apra, tiri verso su dalla valvola regolatrice di pressione (1).

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Si può pulire la pentola con acqua e un detergente adatto per piatti. Si può pulire la pentola nella lavastoviglie. Tuttavia, non bisognerà utilizzare la lavastoviglie per il coperchio e il giunto di gomma.
- Elimini tutta la sporcizia e i possibili resti di alimenti che possano esserci nella valvola (1). Per far ció la tolga, tirandola verso su, e per pulirla la metta sotto l'acqua del rubinetto. Se fosse necessario utilizzi un ago per eliminare gli ultimi resti. Faccia la stessa cosa con l' asse della valvola situato nel coperchio. A continuazione collochi nuovamente la valvola nella sua posizione originale.
- In ogni caso elimini i resti degli alimenti che possano essersi appiccicati tanto nella valvola regolatrice di pressione (1) come nel suo asse, cosí come nella valvola di sicurezza (2).
- Il calcare presente nell'acqua potrebbe produrre piccole macchie bianche nel fondo del recipiente che possono essere eliminate fácilmente con un poco di aceto. Sciacqui la pentola accuratamente.
- Quando la pentola è pulita, per conservarla collocare il coperchio verso l'alto affinché il giunto di gomma e il resto dei componenti possano asciugarsi del tutto.

ACHTUNG

DEUTSCH

- Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung vor Nutzung des Schnellkochtopfs aufmerksam durch und bewahren Sie diese für Referenzzwecke auf.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die heißen Teile nicht. Verwenden Sie stets die Griffe, vor allem wenn Sie den Topf an den Griffen hoch heben möchten. Falls nötig verwenden Sie Handschuhe.
- Geben Sie niemals Öl in den Schnellkochtopf, um Lebensmittel unter Druck zu braten.
- Füllen Sie den Topf nicht weiter als bis zum Füllstand **„max“** Auch der Füllstand **„min“** sollte nicht unterschritten werden. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, z.B. Reis oder Trockengemüse, den Topf nur bis zur Hälfte füllen.
- Bei der Zubereitung von breiigen oder teigförmigen Lebensmitteln den Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln.
- Beim Kochen von Lebensmitteln mit Haut, die beim Kochvorgang aufquellen können (z. B. Zunge), ist unbedingt darauf zu achten, dass diese nicht die Sicherheitselemente des Deckels blockieren. Nicht in aufgequollenes Fleisch stechen, da dies zu Verbrennungen führen kann.



- Verwenden Sie den Schnellkochtopf weder in einem konventionellen Ofen noch in der Mikrowelle.
- Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmungsgemäßen Verwendungszweck eingesetzt werden.
- Die Sicherheitselemente dürfen nicht manipuliert werden. Zur Wartung und Reinigung dieser Elemente sind die jeweiligen Anweisungen streng zu befolgen.
- Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob die Ventile frei beweglich sind und die Gummidichtung richtig eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf gut verschlossen ist, ehe sie mit dem Aufheizen beginnen.
- Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nur dann, wenn Sie sicher sind, dass sich kein Dampf im Inneren befindet.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Vor dem ersten Gebrauch Schnellkochtopf mit Spülmittel heiß waschen.
- Prüfen Sie das Sicherheitsventil (2), indem Sie den Deckel umdrehen und mit einer Nadel oder einem spitzen Objekt auf den Stift in der Mitte des Ventils drücken. Das elastische Element muss frei beweglich sein.

DEN SCHNELLKOCHTOPF SCHLIESSEN

- Setzen Sie den Deckel auf den Topf und schieben Sie die Befestigungsstange (4) durch die Befestigungsöffnungen, so dass die Stange zentriert in der Mitte sitzt.
- Schließen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (3), damit der Deckel fest verschlossen ist (Abb A).

GARVORGANG

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die zum Bodendurchmesser passende Herdplatte und schalten Sie diese auf die höchste Stufe.
- Nach gewisser Zeit, je nach der in den Topf gefüllte Menge an Speisen und Flüssigkeit, beginnt Dampf durch das Druckregelventil (1) auszuströmen.
- Sobald die gewünschte Kochstufe erreicht ist, beginnt die Kochzeit.
- Drehen Sie die Flamme etwas zurück, damit der Dampf gemäßigt durch das Ventil (1) ausströmen kann. Dabei kann der übermäßig austretende Dampf kondensieren und zur Tröpfenbildung auf dem Deckel führen. Falls Sie die Flamme nicht zurückdrehen, steigt der Druck weiter an, woraufhin ziemlich viel Dampf durch das Sicherheitsventil (2) austritt. Drehen Sie den Herd zurück.

DEN SCHNELLKOCHTOPF ÖFFNEN

- Denken Sie daran, den Schnellkochtopf erst zu öffnen, wenn sich im Inneren kein Dampf mehr befindet.
- Den Druck können Sie wie folgt durch Abdampfen ablassen:

1. Nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Platte und lassen Sie ihn abkühlen, bis kein Dampf mehr durch das Ventil (1) entweicht und der Druckanzeiger (2) komplett zurückgeht. Durch diese Methode lässt der Druck langsam nach, während die Lebensmittel fertig gegart werden.
2. Heben Sie das Sicherheitsventil (1) leicht an. Warten Sie, bis der gesamte Dampf durch das Ventil entwichen ist und der Druckanzeiger (2) komplett unten bleibt.

   ACHTUNG: Bei diesem Vorgang entweicht viel Dampf durch das Ventil. Halten Sie weder die Hand noch das Gesicht über den Schnellkochtopf.
3. Stellen Sie den Topf unter fließendes Wasser und lassen Sie Wasser über den Deckel (Abb. B) laufen.

- Drehen Sie den Griff zum Öffnen-Schließen (3) entgegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel (Abb. C) zu entfernen. Falls sich der Deckel nicht öffnen lässt, ziehen Sie das Druckregelventil (1) nach oben.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Der Schnellkochtopf kann mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Der Schnellkochtopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel und die Gummidichtung sollten jedoch nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Entfernen Sie Schmutz und Speisereste, die am Ventil (1) hängen bleiben können. Ventil durch leichtes Ziehen nach oben abnehmen und halten Sie das Ventil unter einen starken Strahl Wasser. Falls nötig können Schmutz- und Speisereste auch mit einer Nadel entfernt werden. Reinigen Sie die Achse des Regelelements im Ventil auf dieselbe Weise. Setzen Sie dann das Ventil wieder in seine ursprüngliche Position ein.
- Entfernen Sie die Lebensmittelreste, die am Druckregelventil (1) oder in der Achse des Ventils bzw. am Sicherheitsventil (2) haften geblieben sind.
- Kalk im Wasser kann kleine weiße Flecken am Topfboden hinterlassen, die mit etwas Essig leicht entfernt werden können. Waschen Sie den Topf gründlich aus.
- Beim Wegräumen den Deckel umgekehrt auf den Topf legen, damit die im Deckel liegende Gummidichtung und unbelastet bleibt und die restlichen Komponenten leicht trocknen können.



Tiempos de cocción:

- La información indicada en el cuadro es orientativa ya que depende de la calidad y tamaño de los alimentos a cocinar.
- Los tiempos se toman a partir de la salida de vapor por la válvula (1).

Tempos de cozedura:

- Os tempos indicados são orientativos pois dependem da qualidade e tamanho dos alimentos a cozinhar.
- Os tempos contam-se a partir da saída de vapor pela válvula (1).

Cooking time:

- The information given in the bellow chart is only indicative as it depends on the size and food quality that you are going to cook.
- The times are taken from the moment that the steam starts to go out by the valve (1).

ALIMENTOS - ALIMENTOS - FOOD	Tiempo de cocinado (minutos) Tempos de cozedura (minutos) Cooking time (minutes)
Sopa de pescado - Sopa de peixe - Fish soup Sopa de verduras - Sopa de vegetais - Vegetables soup	8 - 10 10 - 12
Arroz - Arroz - Rice	4 - 8
Ternera - Vitela - Beef Vaca estofado - Vaca guisado - Stew Pollo - Frango- Chicken	8 - 11 20 - 25 10 - 15
Merluza - Pescada - Hake Rape - Tamboril - Monkfish.	3 - 5 5 - 8
Coliflor - Couve-flor - Cauliflower Garbanzos - Grao de bico - Chickpeas Alubias - Feijao - Black eyes peas Lentejas - Lentilhas - Lentils Patatas - Batatas- Potatoes	3 - 5 15 - 20 20 - 25 15 - 20 6 - 8

CONDICIONES DE GARANTÍA

- El presente certificado garantiza y da derecho a la reparación gratuita, durante el tiempo indicado en el certificado de garantía, a partir de la fecha de compra.
- Quedan excluidos de esta garantía todos aquellos aparatos que presenten golpes o manipulaciones incorrectas, así como las deficiencias ocasionadas por un uso anormal o abusivo.
- La empresa garante, se reserva el derecho a elegir entre reparar, sustituir o canjear por otro de características similares, en función del tipo de avería o de las existencias de nuestros almacenes.
- Esta garantía sólo tendrá validez si está debidamente cumplimentada y con el sello del establecimiento distribuidor.
- Para hacer uso de esta garantía, debe llamar al teléfono 902 200 160(*), donde le indicarán el procedimiento a seguir.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.
- (*) El ámbito de esta garantía es válido para España peninsular e Islas Baleares. Para otros ámbitos o países, acudir al distribuidor o el establecimiento vendedor.

ESPAÑOL: En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.

PORTUGUÊS: Nos restantes países, o titular da garantia disfrutará de todos os direitos que a legislação vigente do seu país lhe conceder.

ENGLISH: In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

FRANÇAIS: Dans les autre pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

ITALIANO: Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

DEUTSCH: Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, geniesst alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.

Jata hogar

OPC4 ☐ OPC6 ☐ OPC8 ☐ OPC10 ☐

CERTIFICADO DE GARANTÍA - CERTIFICADO DE GARANTIA

Sello del Vendedor
Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta
Data da Venta

Nombre y dirección del comprador
Nome e direcção do comprador

----

3 años de garantía **2 anos de garantia**

DECA,S.A.

ESPAÑA
Zubibitarte, 6 • 48220 ABADIANO • Bizkaia
Tel. (34) 902 200 160 / 94 681 61 44
Fax (34) 902 200 159 / 93 579 45 69
www.jata.es

PORTUGAL
Avenida Engenheiro Duarte Pacheco
Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102 Lisboa
Tel.: 213 876 355 • Fax 213 867 398
www.jata.pt